



Роман Хорзов

Бізнес-тренінги
Семінари
Ресторанний консалтинг
"під ключ"



Дивитися відео

10+

РОКІВ В РЕСТОРАННІЙ
ТА КЛУБНІЙ СФЕРІ

50+

РЕАЛІЗОВАНИХ
УСПІШНИХ ПРОЕКТІВ

200+

ШТАТ В УПРАВЛІННІ

500+

ГОДИН ПРОВЕДЕНИХ
ТРЕНІНГІВ

ЗАВАНТАЖИТИ ПОРТФОЛІО В PDF

РЕСТОРАННИЙ КОНСАЛТИНГ ТА ТРЕНІНГИ



РОМАН ХОРЗОВ

Бізнесмен-ресторатор, бізнес-тренер, інвестор та управлінець закладів у сфері розваг, харчування та послуг.

В бізнесі з 2007 року.

Сумарний практичний досвід – більше 50 реалізованих проектів по всій Україні.

На даний момент – управлінець та співвласник 5-и власних закладів у сфері Хо.Ре.Ка. Паралельно залучений до реалізації інших проектів на консалтинговій основі.

Автор власної методики навчання персоналу будь-якої ланки: від офіціанта до управляючого.

Практичний досвід проведених тренінгів – більше 200 годин.

Вільне володіння німецькою, англійською, російською та українською мовами.

Надає послуги відкриття закладів сфери Хо.Ре.Ка «під ключ», а також інші можливі супутні консалтингові послуги та тренінги.

Вільне володіння іноземними мовами, а також знання нюансів та практичний досвід ведення бізнесу в Україні, багатий міжнародний діловий досвід можуть бути використані для інших бізнес-проектів.

ДОСВІД ТА ПРОЕКТИ

Сумарний практичний досвід управління та інвестування в сфері Ho.Re.Ка – вже понад 10 років. За цей час реалізовано вже понад 50 проектів з широкою географією по Україні, серед яких і власні інвестовані проекти. Ось деякі з них:



РЕСТОРАНИ ТА КАФЕ



КАРАОКЕ-РЕСТОРАН
«ОРЕРА»
ЛУЦЬК



МЕРЕЖА СІМЕЙНИХ КАФЕ
«ДЯДЯ PIZZA»
ЛУЦЬК



КАФЕ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ШТРУДЕЛЬ»
ЛУЦЬК



ПИВНИЙ РЕСТОРАН
«НАТЮРЛІХ»
КИЇВ, ХРЕЦАТИК



ПИВНИЙ РЕСТОРАН
«БРАВИЙ ШВЕЙК»
ЛУЦЬК



ПИВНИЙ РЕСТОРАН
«YELLOW SUBMARINE»
РІВНЕ



РЕСТОРАН
КАВКАЗЬКОЇ КУХНІ
«БАМБАРБІЯ»
ЛУЦЬК



МЕРЕЖА РЕТРО-КАФЕ
«БУФЕТ»
ЛУЦЬК, ТЕРНОПІЛЬ



БРОВАРНЯ
«КАРАБАС-БАРАБАС»
ЛУЦЬК



СТУДЕНТСЬКЕ КАФЕ
«ЕЙНШТЕЙН»
ЛУЦЬК



КАФЕ «ДЕЛЬ МАР»
ЕВПАТОРІЯ



НІЧНІ КЛУБИ



OPERA DANCE CLUB
ЛУЦЬК



НІЧНИЙ КЛУБ «ЗОЛОТО»
ЛУЦЬК



НІЧНИЙ КЛУБ «БЕЛЫЙ»
ЕВПАТОРІЯ



ДИСКО-БАР «МАРМЕЛАД»
СІМФЕРОПОЛЬ



ШОУ-БАР «SEVEN»
ЛУЦЬК



РОЗВАЖАЛЬНІ КОМПЛЕКСИ



РОЗВАЖАЛЬНИЙ КОМПЛЕКС
«ZEFIR»
ЛУЦЬК
боулінг, party-bar



РОЗВАЖАЛЬНИЙ КОМПЛЕКС
«ПОДОЛЯНИ»
ТЕРНОПІЛЬ
боулінг, піцерія, пивний клуб,
льодовий центр, нічний клуб, кафе



ІНШІ ПРОЕКТИ



Б'ЮТИ-СТУДІЯ
«BLACK»
ЛУЦЬК



«РОТОНДА»
BEACH CLUB
ЦЕНТРАЛЬНИЙ ПАРК ЛУЦЬКА

НАВИЧКИ ТА ПОСЛУГИ

Завдяки сумарному більш ніж 10-річному досвіду управління як власними, так і консалтинговими проектами, радий представити свої навички, які можуть бути використані для нашої можливої співпраці.

ВІЛЬНЕ ЗНАННЯ МОВ:



Українська



Російська



Англійська



Німецька

НАВИЧКИ:



Бізнес-планування



Розробка концепцій



Проектування об'єктів



Запуск об'єктів
«під ключ»



Менеджмент та маркетинг
об'єктів



Навчання персоналу
та тренінги



Бізнес-аудит
(оцінка існуючих закладів,
а також можливих проектів)



Фінансовий менеджмент



Розробка меню
кухні та бару



Кризовий менеджмент



Системне управління
закладами та мережами



Супутні зв'язки та
контакти в суміжних
сферах бізнесу

ТРЕНІНГИ:



Загальний практичний досвід проведення тренінгів в сфері харчування, послуг та розваг – вже більше 500 годин.
Під час безпосереднього управління об'єктами я стикаюся з живими проблемами, рішення яких і викладаю в своїх тренінгах.
Мною особисто розроблені посібники з правил сервісу в ресторані, а також авторська експрес-програма навчання «Офіціант за 7 днів».
Моя команда – це професіонали за вузькими напрямками (бар, кухня, маркетинг, шоу), тому тренінги супроводжуються реальними фаховими кейсами та порадами і проходять у невимушеній атмосфері.
Реальне щоденне управління одночасно 5-ма власними закладами дає можливість тримати руку на пульсі реальних проблем, наводити живі приклади і викладати практичні рішення ситуацій.
Мови тренінгів: російська, українська, англійська, німецька.

Увага! Також на Ваш запит може бути розроблений будь-який інший тренінг на основі 10-річного практичного досвіду.

ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ ТРЕНІНГІВ:

- Лінійний персонал закладів сфери послуг, харчування та інших форматів бізнесу Business To Client (*офіціанти, бармени, адміністратори, хостес, перукарі, тренери, продавці, оператори колл-центрів та ін.*)
- Керівники закладів сфери послуг, харчування та інших форматів бізнесу Business To Client (*адміністратори, директори, супервайзери, HR та ін.*)
- Інвестори

ТЕМИ ТРЕНІНГІВ:

- 1 «ЕФЕКТНИЙ ТА ЕФЕКТИВНИЙ СЕРВІС У СФЕРІ ПОСЛУГ»**
Одноденний тренінг, в якому розкрита авторська методика вивчення меню лінійним персоналом та методи продаж, які можуть бути використані завдяки цим знанням. Надаються інструкції адміністрації щодо подальшої підтримки знань та тестування.
- 2 «ЯК НАВЧИТИ СУЧАСНУ МОЛОДЬ?»**
Одноденний тренінг, що розкриває проблему різниці методичних підходів у навчанні, мотивації та розвитку персоналу поколінь 80-х та 90-2000-х. Надаються приклади та вправи щодо ефективного навчання персоналу.
- 3 «СТРАВА ПІД МІКРОСКОПОМ»: ЯК ПРАВИЛЬНО ВИВЧИТИ МЕНЮ»**
Одноденний тренінг, в якому розкрита авторська методика вивчення меню лінійним персоналом та методи продаж, які можуть бути використані завдяки цим знанням. Надаються інструкції адміністрації щодо подальшої підтримки знань та тестування.
- 4 «МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДАЖ»**
Одноденний або курсовий ігровий тренінг в сфері послуг, в якому розкриваються прийоми ненав'язливих продаж, що підвищують ефективність роботи закладу до 30%! Надаються інструкції адміністрації щодо подальшої підтримки знань та тестування.
- 5 «ЕКСПРЕС-КУРС НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ»**
Одноденний або курсовий тренінг розкриває проблеми адаптації новачків у колективі та якомога швидшого навчання та допуску до роботи. Дуже актуальний в умовах великої плинності або недостатньої фаховості кадрів. Додається методична програма «Офіціант за 7 днів».
- 6 «МОТИВАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ»**
Одноденний або курсовий тренінг розкриває проблеми адаптації новачків у колективі та якомога швидшого навчання та допуску до роботи. Дуже актуальний в умовах великої плинності або недостатньої фаховості кадрів. Додається методична програма «Офіціант за 7 днів».
- 8 «СИСТЕМНЕ НАВЧАННЯ ТА ТЕСТУВАННЯ КАДРІВ»**
Одноденний тренінг, що розкриває проблеми щодо постійного навчання персоналу, підтримки та підвищення знань. Як організувати п'ятихвилинку? Як часто проводити тренінги? Як структура тренінга для персоналу? Як правильно оцінити рівень знань? Все та ще більше – в даному тренінгу.
- 9 «ЕФЕКТИВНИЙ МАРКЕТИНГ: ЩО ПРАЦЮЄ, А ЩО – НІ»**
Одноденний тренінг по маркетингу всіх напрямків: директ-маркетинг B2C, брендування, інтернет-маркетинг, реклама та піар. Під час тренінгу розглядається ефективність та цільова аудиторія кожного рекламного інструменту. Робиться аналіз маркетингової діяльності існуючого закладу.
- 10 «РОЗРОБКА МЕНЮ, ЯКЕ БУДЕ ПРОДАВАТИ: ВСЕ ВІД НАПОВНЕННЯ ДО ДИЗАЙНУ»**
Одноденний тренінг щодо розробки асортименту страв та напоїв, а також меню-інжинірингу. Розкриваються проблеми оптимального асортименту, ціноутворення, правильного формату та дизайну, аж до друку та нюансів з ним пов'язаних.
- 11 «РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЙ ЗАКЛАДІВ»**
Чим ідея відрізняється від концепції? Що треба врахувати в описі концепції? Які концепції працюють, а які – вже ні? Надається поетапний план втілення концепції та відкриття закладу.
- 12 «ЯК ВІДКРИТИ НІЧНИЙ КЛУБ?»**
Тренінг-розповідь про підводні камені клубного бізнесу, а також тенденції, що з ним пов'язані. Ви отримаєте багато цінних практичних порад: від музики до туалетів.
- 13 «ЯК РОЗКРУТИТИ РЕСТОРАН У ПРОВІНЦІЇ?»**
Тренінг-розповідь «на досвіді», під час якого описуються основні проблеми, на які треба звернути увагу під час відкриття закладу Ho.Re.Ka у містах до 250 000 населення. Ви отримаєте багато цінних порад, які заощадять ваші капіталовкладення, розіб'ють або підсилять ваші мрії.

7

«СИСТЕМНЕ УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДОМ АБО МЕРЕЖЕЮ»

Одноденний тренінг для адміністрації та інвесторів, під час якого надаються практичні поради по організації системної роботи як закладу в цілому, так і мережі, а також розглядаються кейси по організації командної роботи всередині колективу.

14

«КЛІЄНТИ НА ВСЕ ЖИТТЯ: ЯК ОТРИМАТИ ПОСТІЙНИХ ГОСТЕЙ»

Одноденний тренінг, що розкриває нюанси граней спілкування та особистого підходу до Гостя в сфері послуг, створення атмосфери в закладах, а також роботі з Базою Даних постійних Клієнтів.

ЗВ'ЯЗАТИСЯ ЗІ МНОЮ

Вкажіть Ваше ім'я

Як з вами зв'язатися? (вкажіть зручний вам контакт)

Запитання

ВІДПРАВИТИ

Статті та відео:

НАСОЛОДА
ЖУРНАЛ ГОСТИНИ

Armed&Krymka

ДЛЯ PIZZA

Волинсь Post

V24

КОНКУРЕНТ

СТАВРОПОЛЬСЬКА

ДЕСТАТОР

КОНТАКТИ

✉ khorzov.com@gmail.com

☎ +38 067 442 71 21

